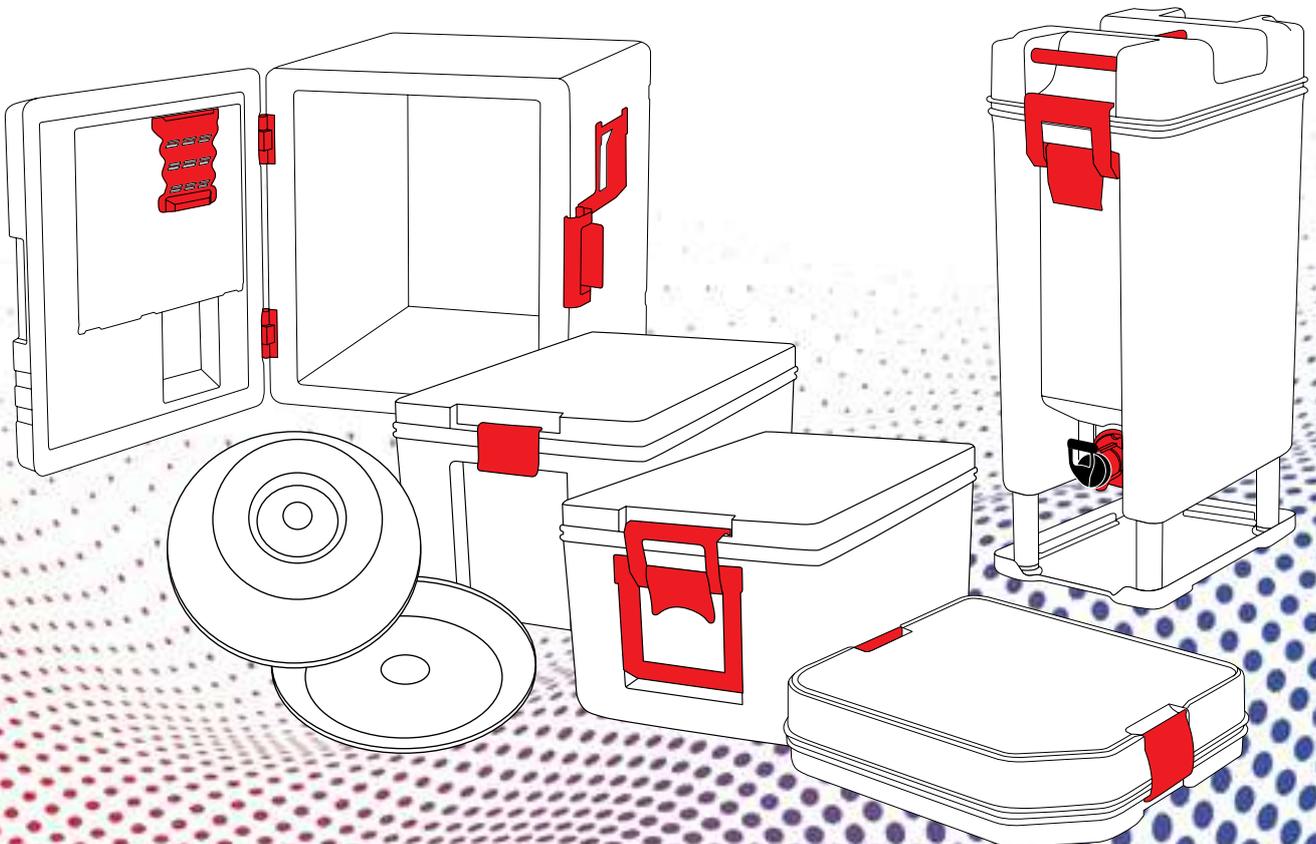
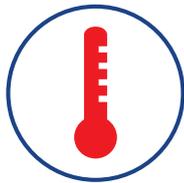
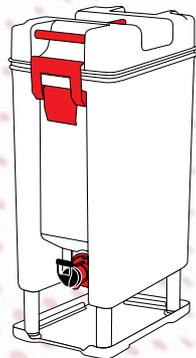
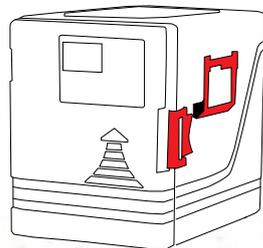
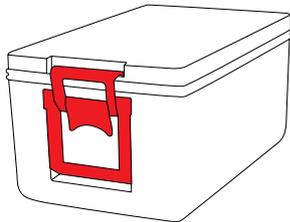
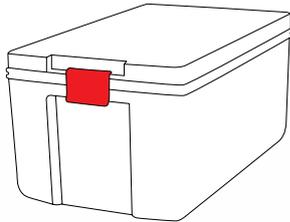


bluline

Ihr zuverlässiger Partner für Speisen- und Getränketransportsysteme



Inhaltsverzeichnis



blu'box 4-19

blu'box 26 eco / standard..... 6-7

Das Baukastensystem blu'box 26 plus..... 8

blu'box 26 plus 9

blu'box 26 plus hot..... 10

blu'box 26 eco plus liquid..... 11

blu'box 26 plus cool / standard cool..... 12

blu'box 26 Temperaturübersicht..... 13

blu'box 52 gn und gn / en..... 14-15

blu'box 52 hot² lite..... 16

blu'box 52 hot² 17

blu'box 52 Temperaturübersicht..... 18

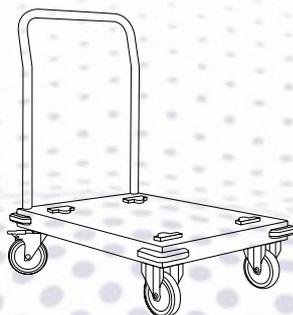
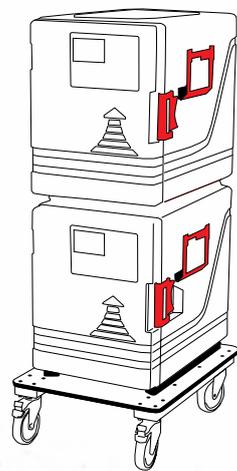
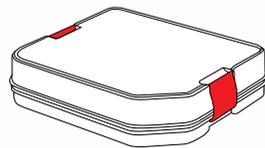
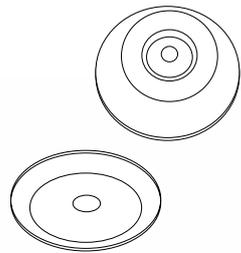
blu'box 26 / 52 Bestückungsbeispiele..... 19

blu'therm liquid 20-23

blu'therm 10 liquid..... 22

blu'therm 20 liquid..... 23

Inhaltsverzeichnis



blu'cloche 24-27

blu'cloche 12.....25

blu'cloche 24.....26

blu'cloche 26.....27

blu'tray 28-33

blu'tray standard.....30

blu'tray italy31

blu'tray.....32

blu'tray compact33

blu'mobil 34-39

blu'mobil roll&serve.....34-35

blu'mobil 104 Serie36-39

blu'mobil board / easy roll.....40-42

blu'mobil Zusatzprodukte 43

Kühlelement 43

Hoher Deckel 43

Stapelarretierung43

Umluftheizung hot² lite.....43

Umluftheizung hot².....43

Heizschwert43

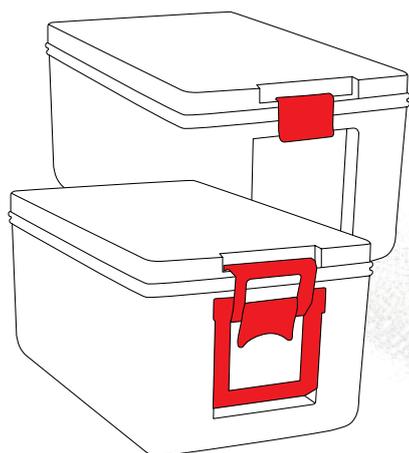
Catering-Ratgeber44-45

blu'line weltweit46-47



blu'box Serie

Die blu'box wurde entwickelt, um höchste hygienische Ansprüche zu erfüllen. Die Speisetransportbehälter bestehen aus hochschlagzähem PP-C. Sie sind pflegeleicht, halten das Essen warm und verfügen über hervorragende Isolationswerte. Die blu'box ist in zwei Größen erhältlich. Bei der Standard-Variante sorgen ausklappbare Griffe und zwei robuste Bügelverschlüsse für einen deutlich höheren Tragekomfort. Die Behälter zeichnen sich außerdem durch ein hohes Maß an Flexibilität aus. Der Temperatureinsatzbereich liegt bei -20 bis +100 °C.

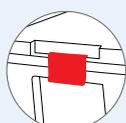
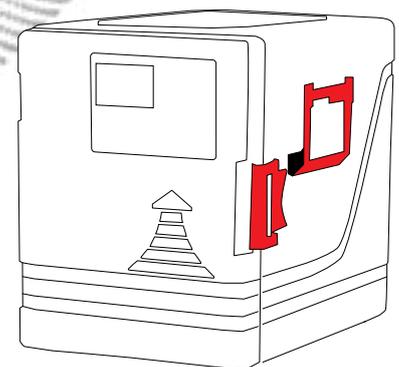


blu'box 26 Toplader

- > blu'box 26 eco
- > blu'box 26 standard
- > blu'box 26 plus System

blu'box 52 Frontlader

- > blu'box 52 gn und gn/en
- > blu'box 52 gn hot² und gn/en hot²
- > blu'box 52 gn hot² lite und gn/en hot² lite



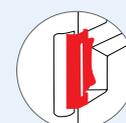
blu'box eco

Griff: Eingezogene Griffmulden, 2 Klippverschlüsse
Stapel- und Rutschschienen: Eingezogen



blu'box standard

Griff: Ausklappbare, ergonomisch geformte Tragegriffe mit hochwertigen Bügelverschlüssen
Stapel- und Rutschschienen: Angeschraubt und auswechselbar



blu'box gn

Griff: Ausklappbare Tragegriffe mit hochwertigem Bügelverschluss
Stapel- und Rutschschienen: Angeschraubt und auswechselbar
Stapelecken: Angeschraubt und auswechselbar
Einschubgitter: Verstellbar (gn/en)



blu'box 26

Speisentransportbehälter aus hochschlagzähem PP-C. **Geeignet für GN-Behälter bis zur Größe 1/1, 200 mm Tiefe (oder Unterteilungen).** Bei den Standard-Modellen lassen sich die Stapel- und Rutschschienen austauschen.



eco

Toplader / Art.-Nr. 4000349

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,3 kg
- > Nicht beheizt



standard

Toplader / Art.-Nr. 4000330

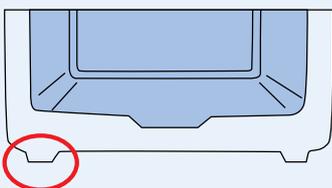
- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,8 kg
- > Nicht beheizt



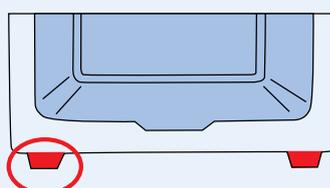
Vorteile

- > Die „eco“-Modelle der blu'box sind besonders wirtschaftlich
- > Hohe thermische Belastung
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Zusätzliche Versteifung
- > Kurzfristige thermische Desinfektion bis +130 °C möglich

eco
eco plus

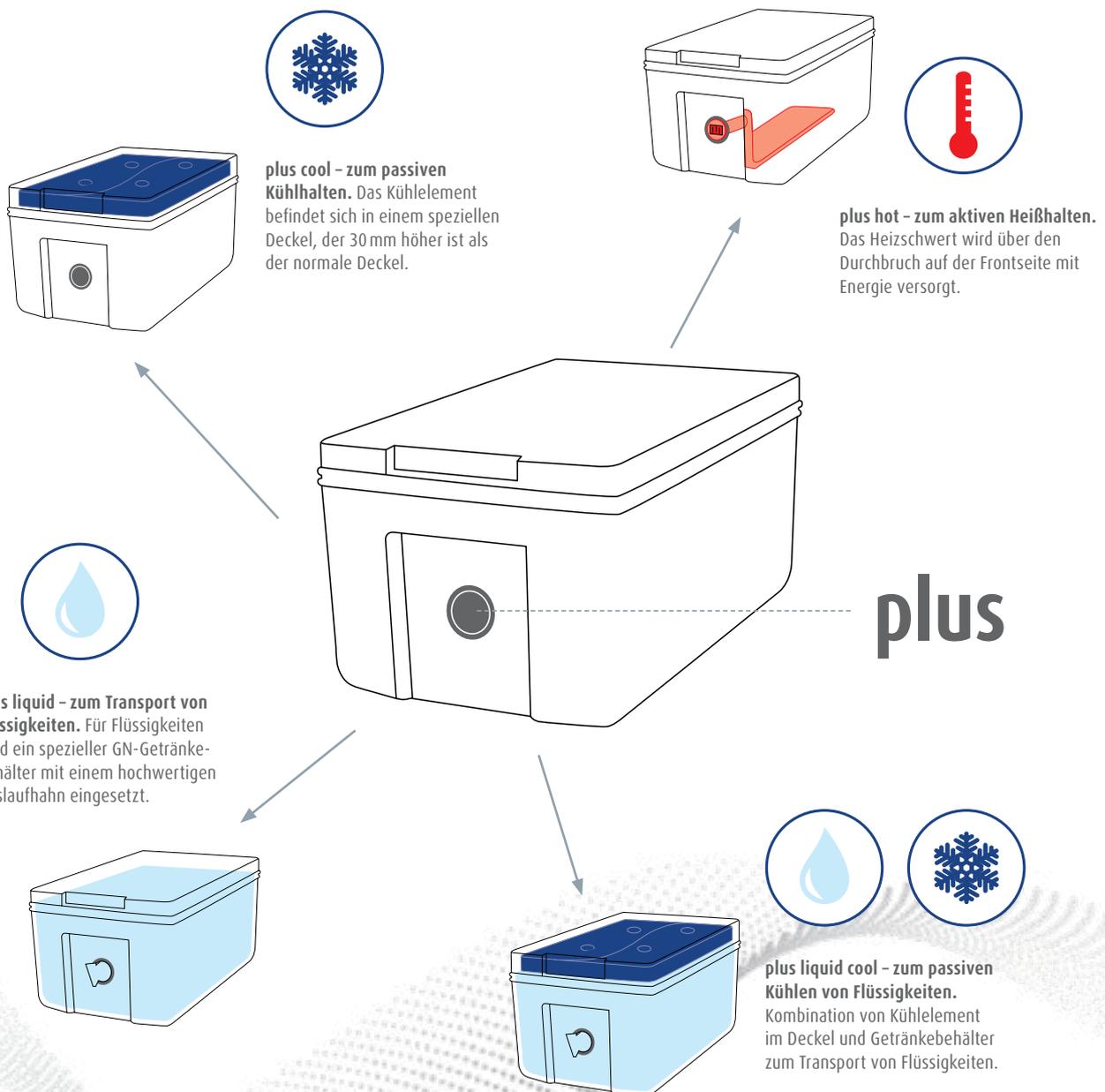


standard
standard plus



Die blu'box 26 plus – der Alleskönner!

Die blu'box 26 plus ist ein echter Alleskönner: Es gibt ein Grundelement für passives Heißhalten und vier Spezialmodelle für aktives Heißhalten, Kühlhalten, Getränketransport und gekühlten Getränketransport. Das Grundelement ist in den Varianten eco plus und plus erhältlich. Es kann jederzeit mit dem passenden Zubehör nachgerüstet werden.



blu'box 26 plus

Das Grundelement der blu'box 26 plus besteht aus hochschlagzähem PP-C. Es eignet sich für GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit 200 mm Tiefe (oder Unterteilungen). Das Grundelement kann je nach Einsatzzweck mit dem passenden Zubehör nachgerüstet werden.

**JEDERZEIT
NACH-
RÜSTBAR**



eco plus

Toplader nachrüstbar / Art.-Nr. 4000442

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,3 kg
- > Nicht beheizt



-20 °C +100 °C



plus

Toplader nachrüstbar / Art.-Nr. 4000410

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,8 kg
- > Nicht beheizt



-20 °C +100 °C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Nachrüstbar mit Heizschwert, Getränkebehälter oder Kühlelement
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Hohe thermische Belastung
- > Integrierter Durchbruch auf der Stirnseite mit Verschlussstopfen
- > Zusätzliche Versteifung

Nachrüstmöglichkeiten

plus hot: Durch den Einbau eines Heizschwerts wird aus dem Grundelement eine blu'box 26 plus hot. Das Heizschwert kann im Nass- oder im Trockenbetrieb genutzt werden. etol empfiehlt die Heizung im Wasserbad (Bain-Marie-Prinzip).



plus cool: Ein spezieller Deckel macht aus dem Grundelement eine blu'box 26 plus cool. Er ist 30 mm höher und enthält ein herausnehmbares Kühlelement.



plus liquid: Wird das Grundelement mit einem Getränkebehälter nachgerüstet, entsteht eine blu'box 26 plus liquid. Zur passiven Kühlung kann zusätzlich ein höherer Deckel mit einem herausnehmbaren Kühlelement verwendet werden.



blu'box 26 plus hot

Die blu'box 26 plus hot ist mit einem Heizschwert ausgestattet. Das Heizschwert kann auf zwei Arten verwendet werden: Im Trockenbetrieb ohne Wasserzugabe oder im Nassbetrieb (Wasserbad) nach dem Bain-Marie-Prinzip. Sie eignet sich für GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm.



eco plus hot

Toplader beheizt / EU Art.-Nr. 4000402
CH Art.-Nr. 4000799 / UK Art.-Nr. 4000800

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 7,3 kg
- > Aktiv beheizt



plus hot

Toplader beheizt / EU Art.-Nr. 4000339
CH Art.-Nr. 4000797 / UK Art.-Nr. 4000798

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 7,7 kg
- > Aktiv beheizt



Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Verwendung als „Bain-Marie“ möglich
- > Die „eco“-Modelle der blu'box 26 plus hot sind besonders wirtschaftlich
- > Hohe thermische Belastung
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Zusätzliche Versteifung

Das Heizschwert

Die Heizung der blu'box 26 plus hot regelt sich selbst. Das Heizschwert hat eine Maximaltemperatur von +120 °C im Trockenbetrieb. Die durchschnittliche Leistungsaufnahme liegt bei 240 W.

Besonders praktisch bei der Reinigung: Das Heizschwert lässt sich mit einem Handgriff einstecken und wieder herausnehmen. Zudem macht die mechanische Regelung die Heizung äußerst robust.



blu'box 26 eco plus liquid

Die blu'box 26 eco plus liquid hat ein Fassungsvermögen von 18 l. Der speziell entwickelte GN-Getränkebehälter ist an der Stirnseite mit einem hochwertigen Auslaufhahn verbunden. Wird der Getränkebehälter entfernt, kann die blu'box 26 eco plus **GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm** aufnehmen.



eco plus liquid

Toplader mit Getränkebehälter / Art.-Nr. 4000409

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 666 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 10 kg
- > Füllvolumen: 18 l



-20°C +100°C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Hochwertiger Auslaufhahn mit Bajonettverschluss
- > Hohe thermische Belastung
- > Steckdeckel mit Dichtung
- > Zusätzliche Versteifung

CNS-Behälter

Der Behälter ist aus hochwertigem Edelstahl und hat einen Steckdeckel mit Gummidichtung. Der Auslaufhahn wird mit einem Bajonettverschluss

an der Vorderseite angebracht. Dank der Fallgriffe lässt sich der Getränkebehälter gut handhaben.



blu'box 26 plus cool / standard cool

Der Deckel der blu'box 26 plus cool enthält ein passives Kühlelement. Durch die gute Isolierung nach außen und die hohe Kühlleistung im Inneren ist der Kälteverlust sehr gering. **Geeignet für GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm (oder Unterteilungen).**



plus cool

Toplader mit passivem Kühlelement

Art.-Nr. 4000437

- > Für den Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 338 mm
- > Gewicht: 10,5 kg



standard cool

Toplader mit passivem Kühlelement

Art.-Nr. 4000434

- > Für den Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 338 mm
- > Gewicht: 10,5 kg



-20°C +100°C



-20°C +100°C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Passives Kühlen von Speisen und Getränken
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Hohe thermische Belastung
- > Zusätzliche Versteifung

Deckel und Kühlelement

Bei der blu'box 26 plus cool befindet sich das herausnehmbare Kühlelement im Deckel, wodurch der Deckel 30 mm höher ist als bei den anderen Modellen. Ein spezielles Kühlgel im Inneren des Kühlelements sorgt für eine zusätzliche, passive Kühlung.

Deckel mit integriertem Kühlelement



Cool Akku zum Einlegen



blu'box 26

Passiv

- blu'box 26 eco
- blu'box 26 eco plus
- blu'box 26 eco plus liquid
- blu'box 26 standard
- blu'box 26 plus

Temperaturübersicht



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20°C

Passiv cool

- blu'box 26 standard cool
- blu'box 26 plus cool



Medium: 18l Wasser > Raumtemperatur: ca. +19,5°C

Aktiv hot

- blu'box 26 eco plus hot
- blu'box 26 plus hot



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +19,5°C



blu'box 52

Frontlader für GN-Behälter mit einer Temperatur von bis zu +100 °C. Die blu'box 52 gn verfügt über 12 eingezogene Einschübe und bietet Platz für 2 GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm (oder Unterteilungen). Noch mehr Flexibilität schafft die gn/en Variante der blu'box 52.



gn

Frontlader / Art.-Nr. 4000445

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 11,7 kg
- > Nicht beheizt

-20 °C +100 °C



gn/en

Frontlader / Art.-Nr. 4000348

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 639 × 500 × 560 mm
- > Gewicht: 15,8 kg
- > Nicht beheizt

-20 °C +100 °C



Vorteile gn

- > Leichte und robuste Bauweise
- > GS & EMC zertifiziert nach VDE
- > Stapelbar

Vorteile gn/en

- > Wechselmöglichkeit zwischen gn und en über die beiden Einschubschienen

Variable Einschubschiene beim gn / en Behälter

Für GN-Behälter (530 × 325 mm) werden die Stapelroste in die innere Schiene eingeschoben, für EN-Behälter (530 × 370 mm) in die äußere. EN-Behälter haben bis zu 20 % mehr Füllvolumen. Die glatten Flächen erleichtern die Reinigung.



Einschub für Gastronorm.



Einschub für Euronorm.

**BIS ZU 20 %
MEHR FÜLL-
VOLUMEN**

blu'box 52 hot² lite

Das System der blu'box 52 „lite“ besitzt ein selbstregelndes Heizsystem. Die hochwertige Heiztechnologie erwärmt den Innenraum der blu'box 52 schnell und zuverlässig auf ca. +85 °C. Eine einfache Handhabung ist durch das „Plug and Play Prinzip“ (Einstecken und Heizen) gewährleistet.



gn hot² lite

Frontlader mit Umluftheizung / **EU** Art.-Nr. 4000679
CH Art.-Nr. 4000805 / **UK** Art.-Nr. 4000806

- > Selbstregelnde Heiztechnologie
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 14,4 kg
- > Aktiv beheizt (ø 500 Watt)



gn/en hot² lite

Frontlader mit Umluftheizung / **EU** Art.-Nr. 4000680
CH Art.-Nr. 4000807 / **UK** Art.-Nr. 4000808

- > Selbstregelnde Heiztechnologie
- > Maße: 639 × 500 × 560 mm
- > Gewicht: 18,1 kg
- > Aktiv beheizt (ø 500 Watt)



Vorteile

- > Einfache Handhabung (Einstecken und fertig)
- > Stoßgeschützt, ohne überstehende Teile
- > Kippsicher (Behälter kippt bei geöffneter Tür nicht)
- > Einfaches Entfernen der Heizung zur Reinigung des Behälters
- > Nachrüstbar für bestehende blu'box 52 Serie
- > GS & EMC zertifiziert durch VDE

Nachrüstmöglichkeit für alle blu'box 52 Modelle

Sie können alle blu'box 52 Modelle mit dem neuen Heizsystem ganz einfach nachrüsten. Ersetzen Sie die alte Tür mit wenigen Handgriffen werkzeuglos durch die neue Tür mit dem selbstregelnden Heizelement. So bringen Sie Ihre vorhandene blu'box 52-Serie auf

den neuesten technischen Stand. Die Temperaturregelung funktioniert automatisch: einfach die Heizung an das Stromnetz anschließen und schon fängt diese an zu heizen.



blu'box 52 hot²

Das neue, hochwertige und regelbare Heizsystem der blu'box 52 Systeme: Die ausgereifte Heiztechnologie wärmt schnell und gleichmäßig und lässt sich stufenlos von +20 °C bis +85 °C regeln. An der Außenseite der Tür befindet sich ein Zwei-Tasten LED-Display, das Ist- und Soll-Temperatur regeln und anzeigen lässt.



gn hot²

Frontlader mit Umluftheizung / **EU** Art.-Nr. 4000663
CH Art.-Nr. 4000801 / **UK** Art.-Nr. 4000802

- > Stufenlos regelbares Heizsystem
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 14,5 kg
- > Aktiv beheizt (ø 500 Watt)



Celsius oder Fahrenheit möglich



gn/en hot²

Frontlader mit Umluftheizung / **EU** Art.-Nr. 4000664
CH Art.-Nr. 4000803 / **UK** Art.-Nr. 4000804

- > Stufenlos regelbares Heizsystem
- > Maße: 639 × 500 × 560 mm
- > Gewicht: 18,2 kg
- > Aktiv beheizt (ø 500 Watt)



Celsius oder Fahrenheit möglich



Vorteile

- > LED-Display: Soll- und Ist-Temperatur können von außen abgelesen werden
- > Stoßgeschützt, ohne überstehende Teile
- > Einfaches Entfernen der Heizung zur Reinigung des Behälters in herkömmlichen Großküchen-Spülmaschinen
- > Nachrüstbar für bestehende blu'box 52 Serie
- > GS, EMC & CE zertifiziert nach VDE

Die Umluftheizung

Das neu entwickelte Heizsystem ist bei der blu'box 52 gn hot² in der Tür integriert. Die Tür lässt sich leicht und werkzeuglos austauschen. Die Heizung kann je nach Bedarf ein- und ausgebaut werden, zum Beispiel für die Reinigung. Auch die Nachrüstung älterer Modelle der blu'box 52 Serie ist möglich.

Die ausgereifte Heiztechnologie wärmt schnell und gleichmäßig. Die Temperatur ist mit einem Zwei-Tasten-System von +20 °C bis +85 °C regelbar. Bei Einstellung unter +20 °C wird lediglich die Innenluft umgewälzt. Auf der Außenseite der Tür befindet sich ein LED-Display, das die Ist- und die Soll-Temperatur anzeigt.



blu'box 52

Passiv

blu'box 52 gn
blu'box 52 gn/en

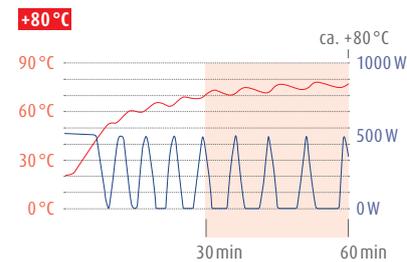
Aktiv

blu'box 52 gn hot² lite
blu'box 52 gn hot²
blu'box 52 gn/en hot² lite
blu'box 52 gn/en hot²

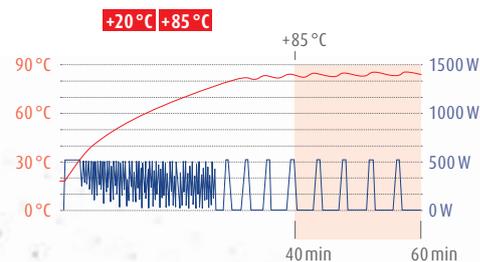
Temperaturübersicht



Leistungskurve



Versuch wurde mit leerer blu'box durchgeführt
> Messposition mittig > Raumtemperatur: ca. +20°C

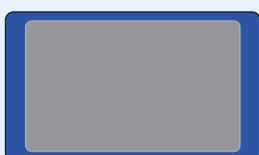


Medium innerhalb der blu'box:
Luft > Raumtemperatur: ca. +21°C

blu'box Bestückungsbeispiele

Die blu'box gibt es als Toplader und Frontlader. Sie können GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 100 mm oder 200 mm aufnehmen. Möglich sind natürlich auch Unterteilungen.

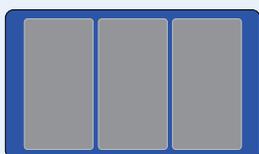
blu'box 26 Serie



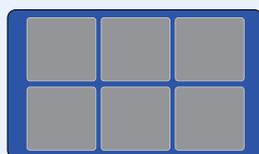
1×GN 1/1, 200 mm



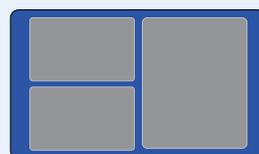
2×GN 1/2, 200 mm



3×GN 1/3, 200 mm



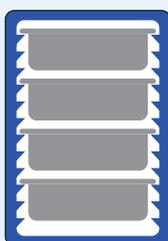
6×GN 1/6, 200 mm



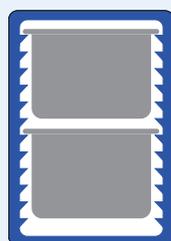
2×GN 1/4, 200 mm
1×GN 1/2, 200 mm

Frontlader haben entweder eingezogene Einschübe oder Einschübe aus Chrom-Nickel-Stahl. Im Unterschied zu den Topladern können in Frontladern mehrere GN-Behälter übereinander transportiert werden.

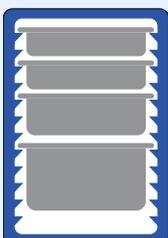
blu'box gn 52 Serie



4×GN 1/1, 100 mm

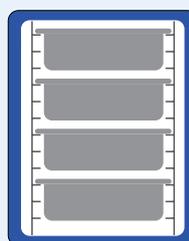


2×GN 1/1, 200 mm

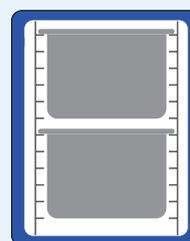


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm

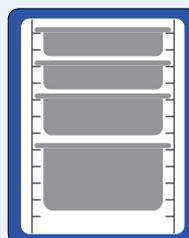
blu'box gn/en 52 Serie



4×GN 1/1, 100 mm



2×GN 1/1, 200 mm

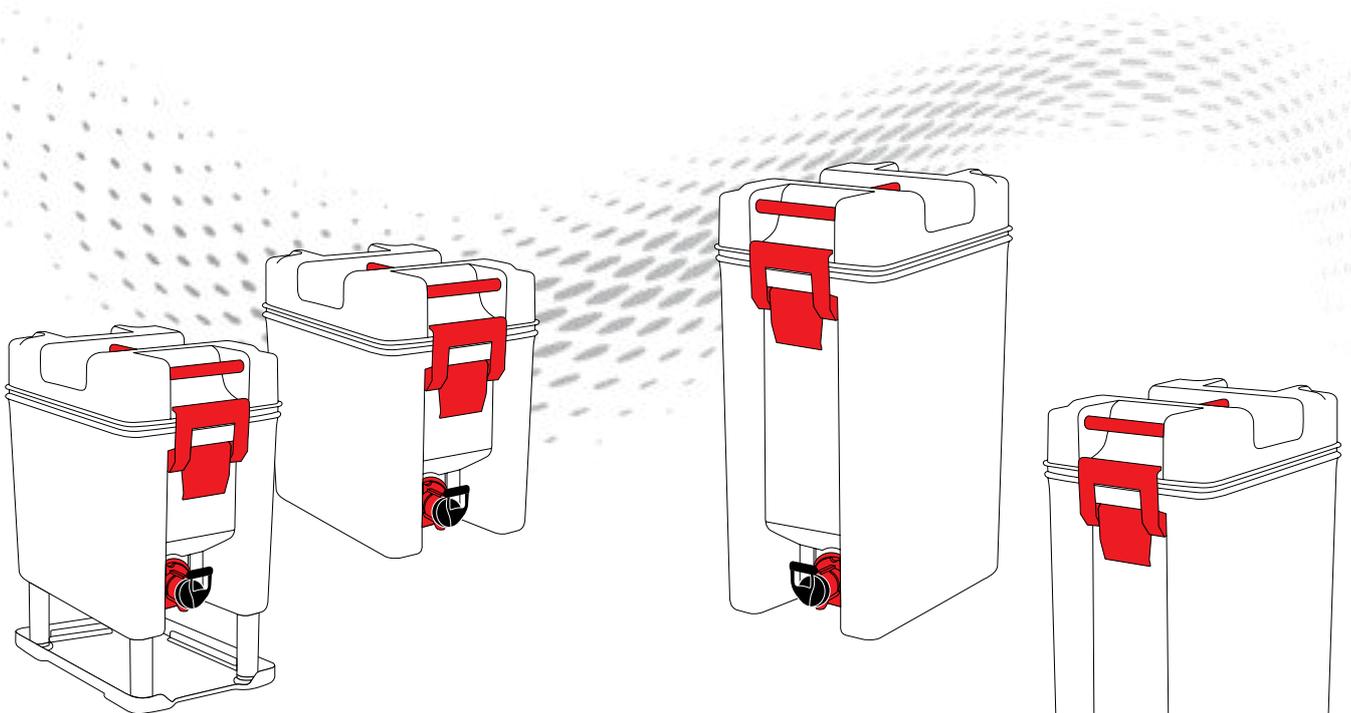


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm



blu'therm liquid

Mit den blu'therm liquid, den isolierten Getränkebehältern für den Catering- und Großküchenbereich, lassen sich heiße und kalte Flüssigkeiten von -20 bis +100 °C bequem transportieren. Die kompakten Behälter haben ein Fassungsvermögen von 10 oder 20 Liter. Sie sind mit oder ohne Tropfwanne erhältlich und bestehen aus hochschlagzähem PP-C.



blu'therm 10 Getränkebehälter

- > blu'therm 10 liquid ohne Tropfwanne
- > blu'therm 10 liquid mit Tropfwanne

blu'therm 20 Getränkebehälter

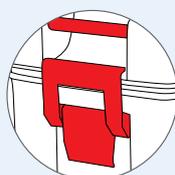
- > blu'therm 20 liquid ohne Tropfwanne
- > blu'therm 20 liquid mit Tropfwanne



blu'therm
Auslaufhahn

blu'therm 10/20

Abnehmbarer Auslaufhahn



blu'therm
Verschluss

blu'therm 10/20

hochwertige Bügelverschlüsse

blu'therm 10 liquid

Robuster Getränkebehälter aus hochschlagzähem PP-C mit 10l Fassungsvermögen. Der stoßgeschützte Auslaufhahn mit Bajonettverschluss ist dicht mit dem Innenraum verbunden. Der Behälter verfügt über eine innenliegende Füllmengenanzeige. Mit oder ohne Tropfwanne lieferbar.



liquid

Getränkebehälter ohne Tropfwanne

Art.-Nr. 4000581

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 382 mm
- > Gewicht: 3,4 kg
- > Füllmenge: 10l



liquid

Getränkebehälter mit Tropfwanne

Art.-Nr. 4000574

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 482 mm
- > Gewicht: 4,5 kg
- > Füllmenge: 10l

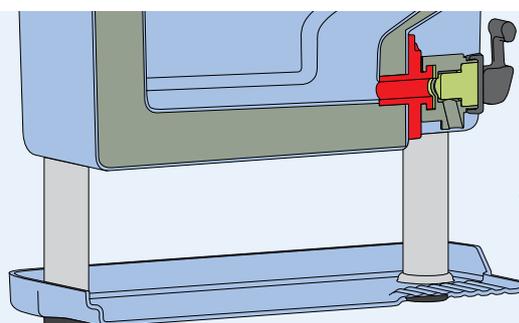


Vorteile

- > Innenliegende Füllmengenanzeige
- > Kompakte und robuste Bauweise
- > Auswechselbare Dichtung im Deckel
- > Verbindung zwischen Innenraum und Auslauf absolut dicht
- > Leicht abzunehmender Auslaufhahn
- > Getränke werden direkt in Behälter gegeben (kein CNS-Behälter erforderlich)

Auslauf absolut dicht

Der Auslaufhahn ist dicht mit dem Innenraum verbunden, so dass keine Flüssigkeit in den Isolationsschaum eindringen kann. Das bedeutet: Keine Gewichtszunahme des Behälters.



Spezielles Verschlusssystem

blu'therm 20 liquid

Getränkebehälter mit 20l Inhalt und innenliegender Füllmengenanzeige. Der stoßgeschützte Auslaufhahn mit Bajonettverschluss ist dicht mit dem Innenraum verbunden. Der Behälter besteht aus hochschlagzähem PP-C. Er ist mit oder ohne Tropfwanne erhältlich.

**HYGIENISCH
EINWAND-
FREI**

blu'therm 20

liquid

Getränkebehälter ohne Tropfwanne

Art.-Nr. 4000587

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 612 mm
- > Gewicht: 6,0 kg
- > Füllmenge: 20l



blu'therm 20

liquid

Getränkebehälter mit Tropfwanne

Art.-Nr. 4000591

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 712 mm
- > Gewicht: 6,8 kg
- > Füllmenge: 20l

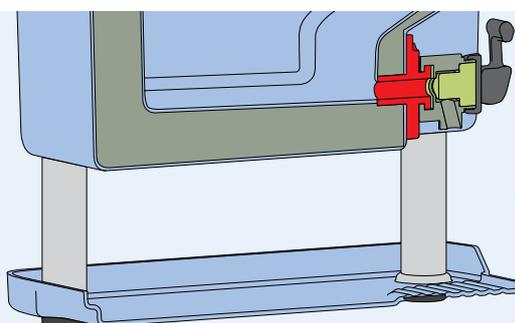


Vorteile

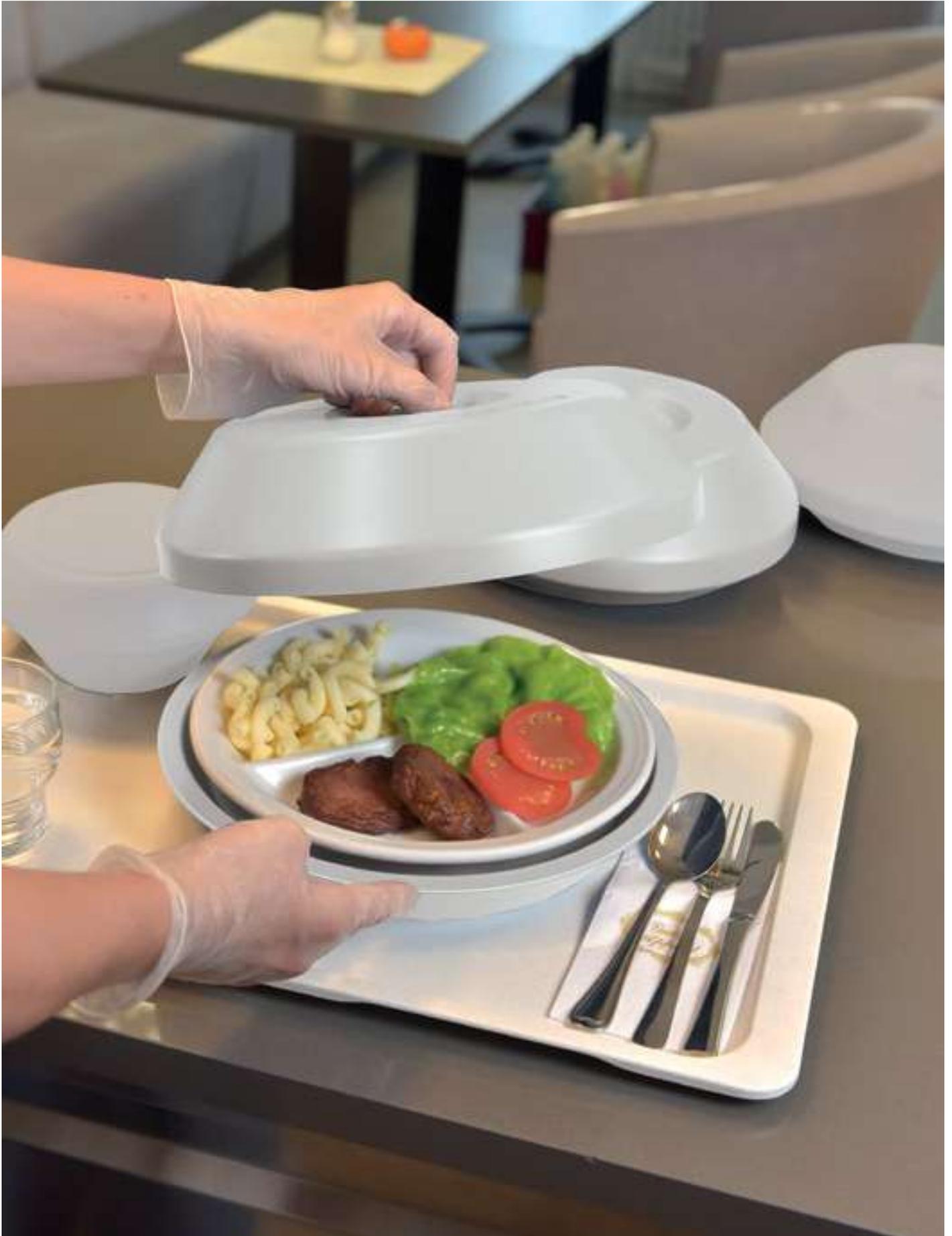
- > Innenliegende Füllmengenanzeige
- > Kompakte und robuste Bauweise
- > Auswechselbare Dichtung im Deckel
- > Verbindung zwischen Innenraum und Auslauf absolut dicht
- > Leicht abzunehmender Auslaufhahn
- > Getränke werden direkt in Behälter gegeben (kein CNS-Behälter erforderlich)

Hygienisch einwandfrei

Weil Auslaufhahn und Innenraum dicht miteinander verbunden sind, kann keine Flüssigkeit in den Isolationschaum eindringen. Eine Verkeimung ist damit ausgeschlossen.



Spezielles Verschlusssystem



blu'cloche 12

Die blu'cloche 12 bietet Ihnen die Möglichkeit, Suppentassen von 12 cm schwappsicher zu transportieren. Sie ist die ideale Ergänzung der blu'cloche 24 und 26, so können Sie ein ganzes Menü transportieren. Das Clochensystem besteht aus hochschlagzähem PP-C und besitzt einen Temperatureinsatzbereich von -20 °C bis +100 °C.

**FÜR SCHALEN MIT
Ø 12 cm**

blu'cloche 12

Oberteil: Schale mit Ø 12 cm
Art.-Nr. 4000671

- > Zum Heiß- und Kühlhalten
- > Gewicht: 0,10 kg
- > Durchmesser: 170 mm
- > Einschubhöhe: 90 mm

blu'cloche 12

Unterteil: Schale mit Ø 12 cm
Art.-Nr. 4000672

- > Zum Heiß- und Kühlhalten
- > Gewicht: 0,09 kg
- > Durchmesser: 170 mm
- > Einschubhöhe: 90 mm



Vorteile

- > Schwappsicherer Transport (Eintauchen des Deckels in die Tasse)
- > Hochwertiges PP-C
- > Temperatureinsatzbereich -20°C bis +100 °C
- > Abdeckeln und Isolieren von Suppentassen

blu'cloche 12 cm

blu'cloche – die Linie mit Isolierabdeckungen für Suppentassen – ist geeignet für die Warmspeiserverteilung in Krankenhäusern, Altenheimen und ähnlichen Einrichtungen. Mit der blu'cloche 12 cm komplettieren wir unser System. So werden alle Einsatzbereiche optimal abgedeckt.



blu'cloche 24

Pflegeleichtes, isoliertes Clochensystem für Teller, Suppenteller und Eintopfschalen bis zu einem Durchmesser von 24 cm. Die blu'cloche wurde speziell für den Einsatz in Krankenhäusern und Altenheimen entwickelt. Sie ist hervorragend geeignet, um Speisen abzudeckeln und thermisch zu isolieren.



- Oberteil: Teller mit Ø 24 cm
 Art.-Nr. 4000482, Farbe: grau
 > Zum Heiß- und Kühlhalten
 > Gewicht: 0,27 kg
 > Durchmesser: 260 mm
 > Einschubhöhe: 106 mm



- Unterteil: Teller mit Ø 24 cm
 Art.-Nr. 4000483, Farbe: grau
 > Zum Heiß- und Kühlhalten
 > Gewicht: 0,22 kg
 > Durchmesser: 260 mm
 > Einschubhöhe: 106 mm

**FÜR TELLER MIT
 Ø 24 cm**



Vorteile

- > Speisen sind abgedeckt
- > Isolation unten und oben
- > Temperatureinsatzbereich
 -20°C bis +100 °C

Bestückungsmöglichkeiten blu'cloche 24

In der Speisenverteilung ist es ein Muss, die Speisen abgedeckt zum Verbraucher zu bringen. Mit der blu'cloche 24 kann ein Teller, ein Suppenteller oder eine Eintopfschale mit einem Durchmesser von bis zu 24 cm abgedeckt und wärmeisoliert werden.



blu'cloche 26

Das Clochensystem für Teller, Suppenteller und Eintopfschalen mit einem Durchmesser von maximal 26 cm. Die blu'cloche besteht aus hochschlagzähem PP-C und ist optimal für den Einsatz in Krankenhäusern und Altenheimen geeignet.



- Oberteil: Teller mit Ø 26 cm
 Art.-Nr. 4000498
- > Zum Heiß- und Kühlhalten
 - > Gewicht: 0,35 kg
 - > Durchmesser: 295 mm
 - > Einschubhöhe: 106 mm



- Unterteil: Teller mit Ø 26 cm
 Art.-Nr. 4000501
- > Zum Heiß- und Kühlhalten
 - > Gewicht: 0,33 kg
 - > Durchmesser: 295 mm
 - > Einschubhöhe: 106 mm



Vorteile

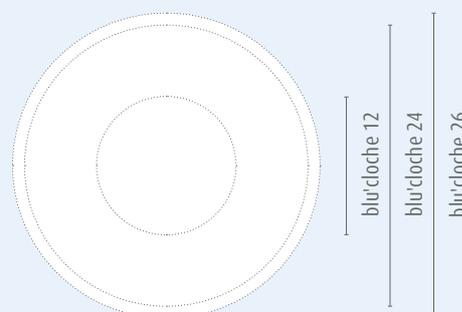
- > Speisen sind abgedeckt
- > Isolation unten und oben
- > Temperatureinsatzbereich
 -20°C bis +100 °C

Bestückungsmöglichkeiten blu'cloche 26

Clochen sind hervorragend dafür geeignet, Speisen abzudeckeln und thermisch zu isolieren. Die blu'cloche 26 eignet sich für den Heiß- oder Kühltransport von einem Teller, einem Suppenteller oder einer Eintopfschale mit einem Durchmesser von bis zu 26 cm.

blu'cloche im Größenvergleich

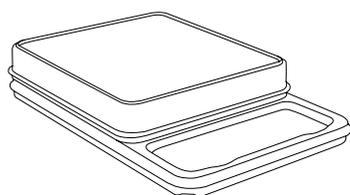
Das Clochensystem aus hochschlagzähem PP-C ist robust und pflegeleicht und lieferbar in den 3 Größen 12 cm, 24 cm und 26 cm.





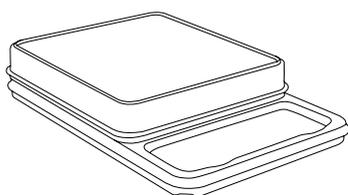
blu'tray

Die blu'tray Speisentransporttablets wurden speziell für Essen auf Rädern, Altenheime und Krankenhäuser entwickelt. Es gibt sie in 4 verschiedenen Ausführungen. Kalt- und Warmbereich sind thermisch voneinander getrennt. Alle blu'tray Speisetablets bestehen aus hochschlagzähem PP-C.



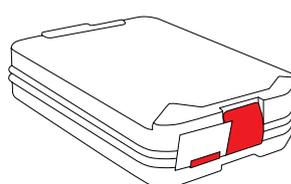
blu'tray standard
Speisentransporttablett

- > blu'tray standard unbestückt
- > blu'tray standard bestückt



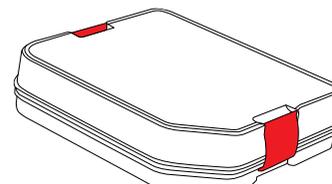
blu'tray italy
Speisentransporttablett

- > blu'tray italy unbestückt
- > blu'tray italy bestückt



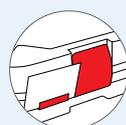
blu'tray
Speisentransporttablett

- > blu'tray unbestückt
- > blu'tray bestückt

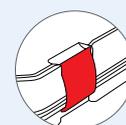


blu'tray compact
Speisentransporttablett

- > blu'tray compact unbestückt
- > blu'tray compact bestückt



blu'tray
Verschluss



blu'tray compact
Verschluss

blu'tray standard

Verschluss: Kein
Kartenhalter: Keine
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray italy

Verschluss: Kein
Kartenhalter: Kein
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray

Verschluss: Hochwertige
Bügelverschlüsse
Kartenhalter: Inklusive
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray compact

Verschluss: Hochwertige
Bügelverschlüsse
Kartenhalter: Inklusive
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray standard

Das blu'tray standard aus hochschlagzähem PP-C ist die optimale Lösung für den Innerhaus-Transport. Das Tablett hat je zwei Warm- und Kaltbereiche, die thermisch voneinander getrennt sind.



standard

- Speisentransporttablett unbestückt
 Art.-Nr. 4000699
- > Für den Heißtransport
 - > Maße: 370 × 530 × 100 mm
 - > Gewicht: 2,1 kg
 - > Nicht beheizt



standard

- Speisentransporttablett bestückt
 Art.-Nr. 4000773
- Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 114 mm
 - > Gewicht: 3,4 kg



Vorteile

- > Für den innerhäusigen Transport
- > Leichte Bauweise
- > Thermische Trennung zwischen zwei Warm- und zwei Kaltbereichen
- > Stapelbar
- > EURO Norm Maße

Einfache Handhabung im Arbeitsalltag

Das blu'tray standard wurde für den Transport innerhalb von Krankenhäusern und Altenheimen konzipiert. Vorteil bei den verschlussfreien Tablett: sie lassen sich schnell bestücken und sind stapelbar. blu'tray standard ist ausgelegt für das Geschirr aller großen Hersteller. So können Sie Ihre vorhandenen Porzellansets weiterhin nutzen.

Lieferumfang bei bestückter Variante:

- > ungeteilter Teller
- > 1 Suppentasse
- > 2 Kalschalen



blu'tray italy

Das blu'tray italy aus hochschlagzähem PP-C ist die optimale Lösung für den Innerhaus-Transport. Das Tablett hat je zwei Warm- und Kaltbereiche, die thermisch voneinander getrennt sind. Alle Geschirrteile sind abgedeckt.



italy

Speisentransporttablett unbestückt

Art.-Nr. 4000565

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 100 mm
- > Gewicht: 2,1 kg
- > Nicht beheizt



italy

Speisentransporttablett bestückt

Art.-Nr. 4000608

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 100 mm
- > Gewicht: 3,4 kg
- > Nicht beheizt



Vorteile

- > Für den innerhäusigen Transport
- > Alle Speisen sind durch den Tablettdeckel abgedeckt
- > Thermische Trennung zwischen Warm- und Kaltbereich
- > Leichte Bauweise
- > Stapelbar
- > EURO Norm Maße

Zusätzliche Pastaschale

In der optional integrierbaren Pastaschale kann ein zweites Hauptgericht serviert werden. In Italien zum Beispiel ist es üblich, zwei Hauptgänge zu sich zu nehmen. Eines der Hauptgerichte ist in der Regel Pasta. Die Schale kann alternativ auch als größere Suppentasse verwendet werden.

Lieferumfang bei bestückter Variante:

- > ungeteilter Teller
- > 1 Suppentasse
- > 2 Kaltschalen
- > Optional: 1 Pastaschale



blu'tray

Das Speisentransporttablett ist in einen Warmbereich und einen Kaltbereich unterteilt. Der Warmbereich wird mit einem Heizinlett passiv erwärmt, der Kaltbereich ist thermisch davon getrennt. Das praktische blu'tray besteht aus hochschlagzähem PP-C und ist mit oder ohne Geschirr erhältlich.



Speisentransporttablett unbestückt

Art.-Nr. 4000367

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 114 mm
- > Gewicht: 3 kg
- > Nicht beheizt



Speisentransporttablett bestückt

Art.-Nr. 4000556

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 114 mm
- > Gewicht: 5,8 kg
- > Passiv beheizt (Heizinlett)

**SCHWAPP-
SICHER**



Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Thermische Trennung von Warm- und Kaltbereichen
- > Deckel mit Dichtungen (Schwappsicherheit)
- > Geeignet für den Außer-Haus-Transport
- > Mit Verschluss

Das Heizinlett

Der passive Heißhaltespeicher für Hauptspeise besteht aus Edelstahl. Er wird auf ca. +100 °C erwärmt und unter den Hauptspeiseteller gelegt. Heizinlett, Porzellan und Abdeckungen werden auf Wunsch mitgeliefert.

Bestückung wahlweise im Lieferumfang enthalten

- > 3-geteilter Teller mit Abdeckung inkl. Dichtung (optional ungeteilter Teller mit Abdeckung inkl. Dichtung)
- > 3 Suppentassen / Kalschalen mit 3 Abdeckungen inkl. Dichtung



blu'tray compact

Ideal für Essen auf Rädern. Die leichte und kompakte Bauweise des passiven Speisentransporttablets eignet sich perfekt für den Außer-Haus-Transport.



- Speisentransporttablett unbestückt
 Art.-Nr. 4000331
 > Für den Heißtransport
 > Maße: 442 × 370 × 103 mm
 > Gewicht: 2,2 kg



- Speisentransporttablett bestückt
 Art.-Nr. 4000774
 > Maße: 442 × 370 × 103 mm
 > Gewicht: 3,8 kg



Vorteile Tablett

- > Warm- und Kaltbereiche sind thermisch voneinander getrennt
- > Alle Speisen sind durch separate Deckel abgedeckt
- > Mit Verschluss

Lieferumfang bei bestückter Variante:

- > 1 Teller
- > 1 Suppentasse
- > 2 Kaltschalen
- > 4 Abdeckungen





blu'mobil roll&serve

etol kombiniert die Isolierleistung der bewährten blu'tray Serie mit einem aktiven Heizsystem für jedes Tablett. 2 Heizplatten in jedem Tray erhitzen Hauptspeise / Suppe auf die richtige Temperatur und halten diese über einen definierten Zeitraum.



Speisentransportwagen
inkl. 20 Thermostabletts
EU Art.-Nr. 4000783
CH Art.-Nr. 4000817
UK Art.-Nr. 4000818
> Für den Heißtransport
> Maße: 1,36 × 0,67 × 1,65 m
> Gewicht: 278 kg



Thermostablett unbestückt
Art.-Nr. 4000378
> Maße: 370 × 530 × 108 mm
> Gewicht: 3,3 kg



Thermostablett bestückt
Art.-Nr. 4000787
> Maße: 370 × 530 × 108 mm
> Gewicht: 5,1 kg



Vorteile

- > Warm- und Kaltbereich sind thermisch voneinander getrennt
- > Einfaches Handling
- > keine zusätzliche Geschirrabdeckung notwendig
- > offene Bauweise
- > hochwertige und leistungsstarke Heiztechnologie (Kontaktwärme)

Speisenverteilung mit isolierten Tablett Systemen

- > für Krankenhäuser
- > Alten- und Pflegeheime
- > Schulverpflegung

Lieferumfang bei bestückter Variante:

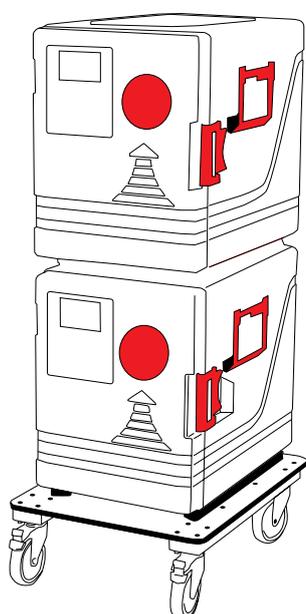
- > 1 Teller (wahlweise Eintopfschale)
- > 1 Suppentasse
- > 2 Kaltschalen
- > 1 Abdeckung für Suppenschale





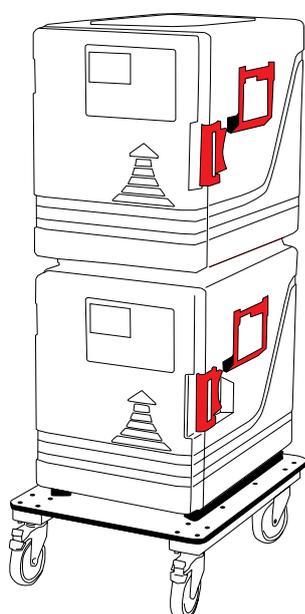
blu'mobil 104 Serie

Das neue stapel- und rollbare System blu'mobil 104 gn bietet ideale Mobilität und Anpassungsfähigkeit an die individuellen Ansprüche der Verteilung kalter und warmer Speisen. Das geringe Gewicht und die ergonomischen Tragegriffe der Boxen ermöglichen eine einfache Handhabung sowie einen reibungslosen Workflow.



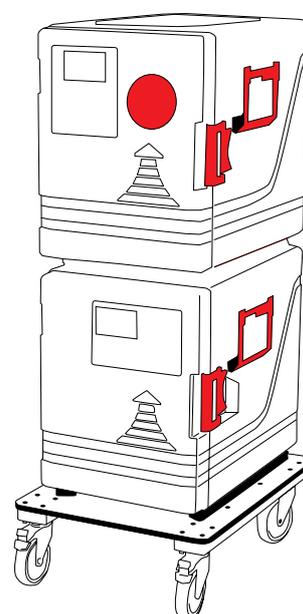
blu'mobil aktiv
rollbares System

- > blu'mobil 104 gn - hot²
- > blu'mobil 104 gn - lite



blu'mobil passiv
rollbares System

- > blu'mobil 104 gn - passiv



blu'mobil Kombination
rollbares System

- > blu'mobil 104 gn - hot² + passiv
- > blu'mobil 104 gn - lite + passiv



Umluftheizung

blu'mobil 104 gn aktiv

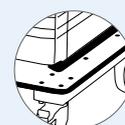
Heizsystem: Umluftheizung selbstregelnd oder regelbar



Verschlussystem

blu'mobil 104 gn Serie

Verschluss: Hochwertige Bügelverschlüsse



blu'mobil board für 104 gn

blu'mobil

Befestigung: Board mit Arretierung und Fixierleisten

blu'mobil 104 Serie

Die individuelle Lösung für die professionelle, mobile Speisenverteilung. Das neue stapel- und rollbare System blu'mobil 104 gn bietet ideale Mobilität und Anpassungsfähigkeit an die individuellen Ansprüche der Verteilung kalter und warmer Speisen.

blu'mobil 104gn **passiv**

- blu'mobil 104 gn passiv /
Art.-Nr. 4000765
- > passives System
 - > für den Heiß- oder Kühltransport
 - > Maße: 735 × 520 × 1356 mm
 - > Gewicht: 60 kg
 - > max. Traglast: 180 kg

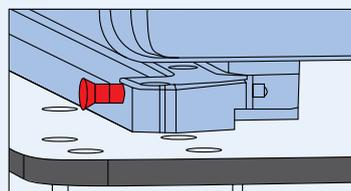
blu'mobil 104gn **hot²**

- blu'mobil 104 gn - hot²
EU Art.-Nr. 4000780
CH Art.-Nr. 4000815
UK Art.-Nr. 4000816
- > stufenlos regelbares Heizsystem
 - > aktiv beheizt (Ø 500 W)
 - > Maße: 735 × 520 × 1356 mm
 - > Gewicht: 63 kg, max. Traglast: 180 kg



blu'mobil

Lösen der Arretierung



blu'mobil 104 Serie

Das geringe Gewicht und die ergonomischen Tragegriffe der Boxen ermöglichen eine einfache Handhabung sowie einen reibungslosen Workflow. Alle Einzelkomponenten können ohne Werkzeug entfernt werden, wodurch eine hygienische Reinigung aller Bauteile im Handumdrehen möglich ist.



lite

blu'mobil 104 gn lite
EU Art.-Nr. 4000779
CH Art.-Nr. 4000813
UK Art.-Nr. 4000814

- > selbstregelndes Heizsystem
- > aktiv beheizt (Ø 500 W)
- > Maße: 735 × 520 × 1356 mm
- > Gewicht: 63 kg
- > max. Traglast: 180 kg



hot²+passiv

blu'mobil 104 gn - hot² + passiv
EU Art.-Nr. 4000778
CH Art.-Nr. 4000811
UK Art.-Nr. 4000812

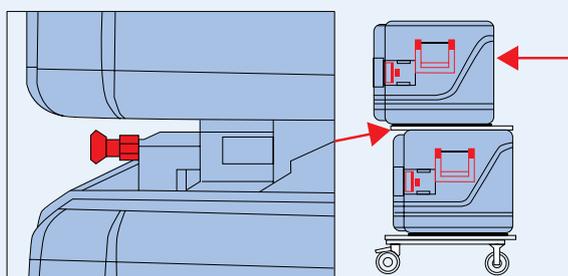
- > stufenlos regelbares Heizsystem
 + passives System
- > aktiv beheizt (Ø 500 W)
- > Maße: 735 × 520 × 1356 mm
- > Gewicht: 60,4 kg
- > max. Traglast: 180 kg



lite+passiv

blu'mobil 104 gn - lite + passiv
EU Art.-Nr. 4000777
CH Art.-Nr. 4000809
UK Art.-Nr. 4000810

- > selbstregelndes Heizsystem
 + passives System
- > aktiv beheizt (Ø 500 W)
- > Maße: 735 × 520 × 1356 mm
- > Gewicht: 60,4 kg
- > max. Traglast: 180 kg



blu'mobil

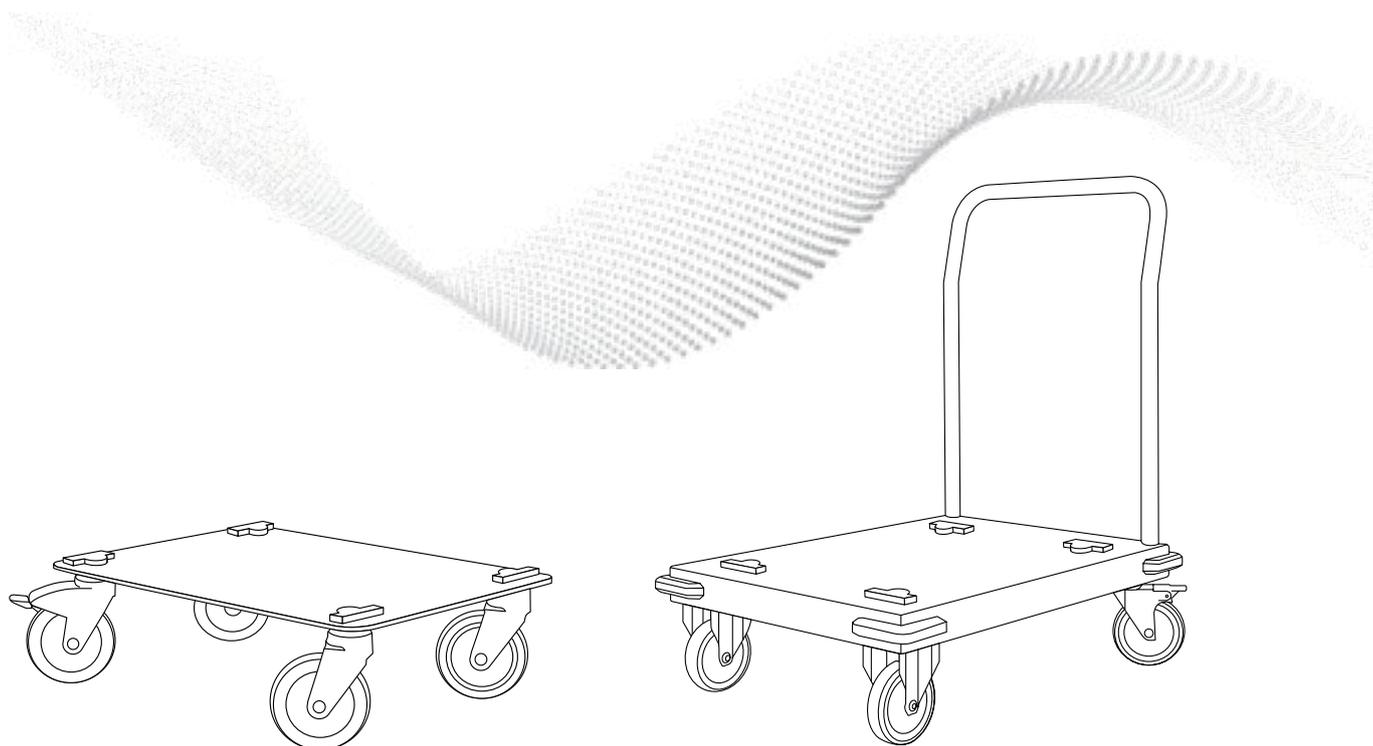
blu' mobil 104 Serie mit

- > 2 Lenkrollen mit Feststellbremse
- > 2 Bockrollen



blu'mobil board / easy roll

Für die blu'line Produkte haben wir spezielle Transportmöglichkeiten entwickelt, mit denen die Behälter zuverlässig ans Ziel kommen: Das blu'mobil board und der blu'mobil easy roll sind auf die blu'box zugeschnitten. Auf beiden Varianten lassen sich Behälter unserer blu'box Serie rutschsicher gestapelt transportieren.



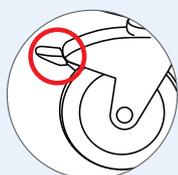
blu'mobil board
Transport

> blu'mobil board

blu'mobil easy roll
Transport

> blu'mobil 104 gn - passiv

blu'mobil board/easy roll



Standfest: mit Feststellbremse



Standfest: mit Arretierung

blu'mobil board / easy roll

Die Transportwagen wurden für die blu'box entwickelt und verfügen über spezielle Arretierungen, so dass bis zu drei Behälter rutschsicher übereinander gestapelt werden können. Der blu'mobil easy roll hat zusätzlich einen Griff. Die Stellfläche des blu'mobil board besteht aus antibakteriellem Material.

blu'mobil board

Transportwagen für blu'box Artikel / Art.-Nr. 4000558

- > Tragkraft: 120 kg
- > Maße: 600 × 430 × 170 mm
- > Gewicht: 6,5 kg
- > Alle blu'box Serien transportierbar



blu'mobil easy roll

Transportwagen für blu'box Artikel / Art.-Nr. 4000497

- > Tragkraft: 180 kg
- > Maße: 765 × 565 × 890 mm (inkl. Griff)
- > Gewicht: 15,2 kg
- > Alle blu'box Serien transportierbar



Vorteile blu'mobil board

- > Stellfläche aus antibakteriellem Material
- > 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen
- > Rollendurchmesser: 125 mm
- > Mit Arretierungen für einen festen Stand der Behälter
- > Transport von bis zu 2 blu'box 52 oder 3 blu'box 26

Vorteile blu'mobil easy roll

- > Inklusive Griff
- > Aus hochwertigem Edelstahl
- > 2 Lenkrollen hinten mit 2 Feststellbremsen
- > 2 Blockrollen vorn
- > Mit Arretierungen für einen festen Stand der Behälter
- > Transport von bis zu 2 blu'box 52 oder 3 blu'box 26
- > Rollendurchmesser: 125 mm

blu'line Zusatzprodukte

Die blu'line Zusatzprodukte sind nicht nur Ersatzteile. Sie können auch zur Erweiterung der blu'line Systeme genutzt werden. Mit dem hohen Deckel und dem Kühlelement zum Beispiel können alle blu'box Modelle für den Kühltransport nachgerüstet werden.

blu'line

- Kühlelement / Art.-Nr. 4000388
- > Für die blu'box 26-er und 52-er Serie
 - > Material: PP-C
 - > Maße: GN 1/1 (530×325 mm)
 - > Gewicht: 3,5 kg
 - > Kühlmaterial: Kühlgel



blu'line

- Hoher Deckel / Art.-Nr. 664201677
- > Für die blu'box 26-er Serie
 - > Material: PP-C
 - > Maße: 630×370×90 mm
 - > Gewicht: 2,4 kg



blu'line

- Stapelarretierung / Art.-Nr. 4000514
gn Art.-Nr. 4000379 gn/en
- > Fixiermöglichkeit:
Zwei blu'box 52 übereinander
 - > Material: Polyamid



blu'line

- Umluftheizung blu'box 52 hot² lite / Art.-Nr. 8003185
- > Einsetzbar in blu'box 52 Serie
 - > Selbstregelnd
 - > Anschlusswert: 230 V, 50 Hz
 - > Leistungsaufnahme: 500 W
 - > CE, GS & EMC zertifiziert



blu'line

- Umluftheizung blu'box 52 hot² regelbar / Art.-Nr. 8003130
- > Einsetzbar in blu'box 52 Serie
 - > Regelbar von +20 °C bis +85 °C
 - > Anschlusswert: 230 V, 50 Hz
 - > Leistungsaufnahme: 500 W
 - > CE, GS & EMC zertifiziert

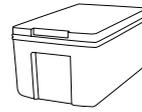


blu'line

- Heizschwert / Art.-Nr. 4000743
- > Für die blu'box 26-er Serie
 - > Leistungsaufnahme: Ø 240 W
 - > Temperatur max.: ca. +125 °C
 - > Selbstregelnde Heiztechnologie

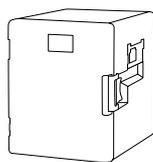


Catering Ratgeber



blu'box 26 GN-Behälter

Personenzahl	Speisen	blu'box 26	GN-Behälter
75	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	1 × 	Beilage: 1×1/1, 200 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	1 × 	Beilage: 1×1/1, 200 mm
100	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	-	-
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	-	-
200	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	1 × 	Dessert: 2×1/2, 200 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	1 × 	Dessert: 2×1/2, 200 mm
300	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	1 × 	Beilage: 1×1/1, 200 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	1 × 	Suppe: 1×1/1, 200 mm
500	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	1 × 	Soße: 1×1/1, 200 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	1 × 	Soße: 1×1/1, 200 mm

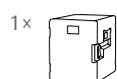


blu'box 52

GN-Behälter



Fleisch: 3×1/1, 65 mm > **Soße:** 1×1/2, 150 mm > **Beilage:** 1×1/2, 200 mm
Dessert: 1×2/3, 150 mm > **Salat:** 1×1/1, 150 mm > **Dressing:** 1×1/3, 100 mm



Fleisch: 3×1/1, 65 mm > **Soße:** 1×1/3, 200 mm
Suppe: 1×2/3, 200 mm > **Dessert:** 1×2/3, 150 mm
Salat: 1×1/1, 150 mm > **Dressing:** 1×1/3, 100 mm



Fleisch: 4×1/1, 65 mm > **Soße:** 2×1/1, 100 mm
Beilage: 2×1/1, 200 mm > **Dessert:** 1×2/3, 150 mm
Salat: 2×1/2, 200 mm > **Dressing:** 1×1/3, 150 mm



Fleisch: 4×1/1, 65 mm > **Soße:** 2×1/3, 200 mm
Beilage: 2×2/3, 200 mm > **Suppe:** 1×1/1, 150 mm
Dessert: 1×2/3, 150 mm > **Salat:** 2×1/2, 200 mm
Dressing: 1×1/3, 150 mm



Fleisch: 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **Soße:** 2×1/2, 200 mm
Beilage: 4×1/1, 200 mm > **Salat:** 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm
Dressing: 2×2/8, 200 mm



Fleisch: 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **Soße:** 2×1/2, 200 mm
Beilage: 1×1/1, 200 mm + 2×1/1, 150 mm > **Suppe:** 1×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm
Salat: 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm > **Dressing:** 2×2/8, 200 mm



Fleisch: 12×1/1, 65 mm > **Soße:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm
Beilage: 5×1/1, 200 mm > **Dessert:** 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm
Salat: 1×1/1, 150 mm + 3×2/3, 100 mm > **Dressing:** 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm



Fleisch: 12×1/1, 65 mm > **Soße:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm
Beilage: 3×1/1, 200 mm + 1×1/1, 100 mm > **Suppe:** 2×1/1, 150 mm
Dessert: 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm > **Salat:** 1×1/1, 150 mm + 3×2/3, 100 mm > **Dressing:** 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm

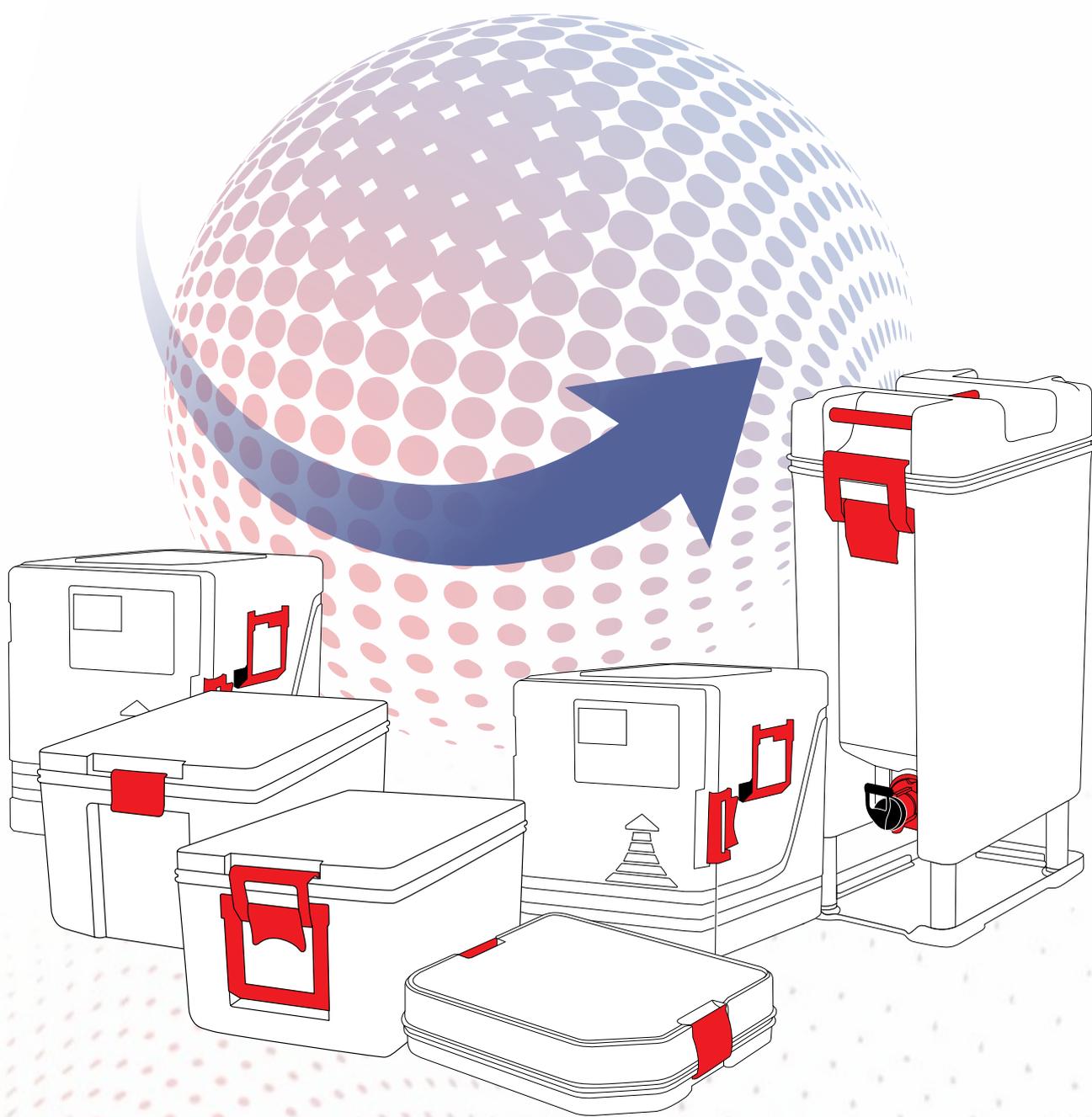


Fleisch: 20×1/1, 65 mm > **Beilage:** 9×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm
Soße: 1×1/1, 200 mm > **Dessert:** 2×1/1, 200 mm > **Dressing:** 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm
Salat: 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm



Fleisch: 20×1/1, 65 mm > **Soße:** 1×1/1, 200 mm > **Beilage:** 6×1/1, 200 mm
Suppe: 4×1/1, 200 mm > **Dessert:** 2×1/1, 200 mm > **Dressing:** 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm
Salat: 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm

Geerdet im Schwarzwald, fällt uns der Weitblick leicht.



Ein Produkt geht um die Welt

blu'line – unsere Speisentransportbehälter aus Kunststoff stehen für absolute Flexibilität zum Transport warmer oder gekühlter Speisen und Getränke. Unser vielseitiges System für die professionelle Speisenverteilung von Großküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Caterern erfreut sich immer größerer Beliebtheit – vom Schwarzwald in die ganze Welt.

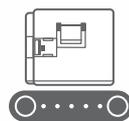
Alles unter einem Dach

Zertifiziert nach

- > DIN EN ISO 9001:2015
- > DIN EN ISO 14001:2015



Entwicklung



Produktion



Vertrieb

www.etol.de



etol Eberhard Tripp GmbH • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany
T. +49 (0)7804 41-0 • www.bluline.de • info.bluline@etol.de